

KATALOG GASTRONÁDOB

retigo[®]

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

NEREZOVÉ GASTRONÁDOBY

Nerezové gastronádoby jsou nejčastěji používaným příslušenstvím ke konvektomatům Retigo Vision. Vysoká kvalita nerezové oceli zaručuje odolnost vůči teplotním změnám a korozi. Vybrat si lze z různých typů a velikostí, díky čemuž je můžete používat pro širokou škálu technologických úprav pokrmů.

Přehled velikostí

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

Nerez plná

Nerezový plný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



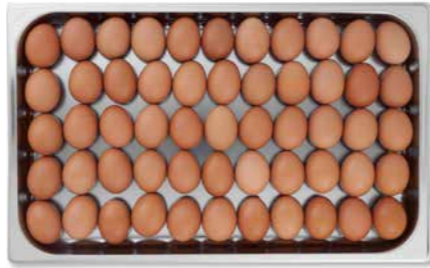
Artikl	OA01-0001 GN 1/1 (hloubka 20 mm) OA01-0083 GN 2/3 (hloubka 20 mm)
Použití	vaření na páře, pošírování, vaření s tekutinou
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny, pošírování ryb, rolády v páře

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se vaří v jedné vrstvě a mohou při vaření pouštět tekutinu.

Nerez plná

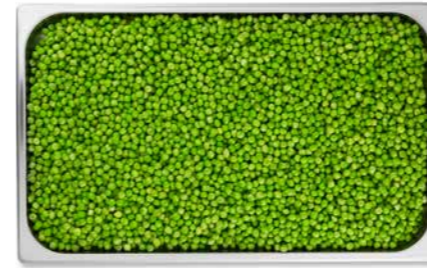
Nerezový plný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0002 GN 1/1 (hloubka 40 mm) OA01-0067 GN 2/3 (hloubka 40 mm) OA01-0099 GN 2/1 (hloubka 40 mm) **
Použití	vaření na páře, pošírování, vaření s tekutinou, nízkoteplotní vaření
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny, pošírování ryb, rolády v páře

Nerez děrovaná

Nerezový perforovaný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0007 GN 1/1 (hloubka 20 mm) OA01-0012 GN 2/3 (hloubka 20 mm) **
Použití	vaření na páře, pošírování, sous-vide, regenerace, udržování v teple
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny, pošírování ryb, knedlíky, chřest, vejce

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se vaří v jedné vrstvě a nepouštějí tekutinu. Díky perforaci je ideální rozvod páry ze všech stran.

Nerez děrovaná

Nerezový perforovaný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0008 GN 1/1 (hloubka 40 mm) OA01-0065 GN 2/3 (hloubka 40 mm) **
Použití	vaření na páře, pošírování, sous-vide, regenerace, udržování v teple
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny, pošírování ryb, knedlíky, chřest, vejce

Nerez plná

Nerezový plný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0003 GN 1/1 (hloubka 65 mm) OA01-0066 GN 2/3 (hloubka 65 mm) OA01-0026 GN 2/1 (hloubka 65 mm) **
Použití	vaření na páře, pošírování, vaření s tekutinou, nízkoteplotní vaření
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	rýže, bulgur, pohanka, kuskus, těstoviny, maso dušené

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se vaří ve více vrstvách a mohou při vaření pouštět tekutinu nebo se v tekutině vaří či dusí.

Nerez plná

Nerezový plný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0004 GN 1/1 (hloubka 100 mm) OA01-0088 GN 2/3 (hloubka 100 mm) OA01-0055 GN 2/1 (hloubka 100 mm)
Použití	vaření na páře, pošírování, vaření s tekutinou, nízkoteplotní vaření
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	rýže, bulgur, pohanka, kuskus, těstoviny, maso dušené

Nerez děrovaná

Nerezový perforovaný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0009 GN 1/1 (hloubka 65 mm) OA01-0064 GN 2/3 (hloubka 65 mm) OA01-0056 GN 2/1 (hloubka 65 mm) **
Použití	vaření na páře, pošírování, sous-vide, regenerace, udržování v teple
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny a masa, brambory, uzené maso, knedlíky, vejce

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se vaří ve více vrstvách nebo jsou vysoké a nepouštějí při vaření tekutinu. Díky perforaci je ideální rozvod páry ze všech stran.

Nerez děrovaná

Nerezový perforovaný plech vyrobený z 1 mm nerezové oceli.



Artikl	OA01-0010 GN 1/1 (hloubka 100 mm) OA01-0091 GN 2/3 (hloubka 100 mm) ** OA01-0057 GN 2/1 (hloubka 100 mm)
Použití	vaření na páře, pošírování, sous-vide, regenerace, udržování v teple
Teploty*	30–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření zeleniny a masa, brambory, uzené maso, knedlíky, vejce

SMALTOVANÉ GASTRONÁDOBY

Smaltovaná povrchová úprava gastronádob zajišťuje rovnoměrné pečení ze všech stran. Gastronádoby využijete na dušení, pečení masa, zapékání brambor, těstovin či rýžových nákyků, ale i k pečení sladkého pečiva nebo buchet.

Přehled velikostí

GN 2/1
650 x 530 mm

GN 2/3
354 x 325 mm

GN 1/1
530 x 325 mm

Smaltované (lisované)

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0058 GN 1/1 (hloubka 20 mm)
Použití	dušení, pečení, zapékání, smažení
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	slané a sladké koláče, pečivo, pizza, pečená zelenina

TIPY šéfkuchaře

Používáme na nízké produkty, které nepouštějí tekutinu. Díky dobře vodivému materiálu je pečení rovnoměrné ze všech stran, ani při vyšších teplotách se produkty nepřipékají.

Smaltované (lisované)

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0059 GN 1/1 (hloubka 40 mm)
Použití	dušení, pečení, zapékání
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	pečení různých druhů mas, zapékání brambor a těstovin

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se mohou dusit v tekutině. Díky dobře vodivému materiálu je pečení rovnoměrné ze všech stran.

Smaltované (lisované)

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0060 GN 1/1 (hloubka 65 mm)
Použití	dušení, pečení, zapékání
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	pečení různých druhů mas, dušení

TIPY šéfkuchaře

Používáme u produktů, které se dusí v tekutině. Díky vodivému materiálu je pečení rovnoměrné a při dušení se produkty nepřipékají.

Smaltované

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0021 GN 1/1 (hloubka 40 mm) OA01-0074 GN 2/3 (hloubka 40 mm) OA01-0054 GN 2/1 (hloubka 40 mm)
Použití	dušení, pečení, zapékání, nízkoteplotní vaření
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	veškeré maso, sladké koláče a buchty, pečené brambory a jiná zelenina, ryby

Smaltované

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0063 GN 2/1 (hloubka 60 mm)
Použití	dušení, pečení, zapékání, nízkoteplotní vaření
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	veškeré maso, sladké koláče a buchty, pečené brambory a jiná zelenina, ryby

TIPY šéfkuchaře

Používáme na vysoké produkty, které se pečou nebo dusí v tekutině. Díky dobře vodivému materiálu je pečení rovnoměrné ze všech stran, ani při vyšších teplotách se produkty nepřipékají.

* Doporučené údaje

** Produkt na dotaz

SPECIÁLNÍ GASTRONÁDOBY

Tyto gastronádoby jsou speciální svým použitím, materiálem či tvarem. Jedná se o grily s nepřilnavou úpravou s různými typy mřížek, unikátní gastronádobu s patentovanou povrchovou úpravou Lotan®, lívanečnick, koš na smažení, rošt na kuřata, speciální gastronádobu na české knedlíky, šamotovou desku na pečení pizzy a další.

Přehled velikostí

GN 2/1
650x530 mm

GN 2/3
354x325 mm

GN 1/1
530x325 mm

Vision Bake

Hliníkový plech s nepřilnavou vrstvou.



Artikl	OA01-0029 GN 1/1 (hloubka 20 mm) OA03-0111 GN 2/3 (hloubka 20 mm) OA03-0018 GN 2/3 (hloubka 2 mm)
Použití	smažení, grilování, zapékání, pečení
Teploty*	160–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	veškeré smažené obalované produkty, grilování, pečení a zapékání ryb, zeleniny a sýrů

TIPY šéfkuchaře

S použitím Vision Olejové pistole snižte spotřebu tuku při smažení až o polovinu. Hliníkový plech rychle a rovnoměrně vede teplo a díky nepřilnavé úpravě se nic nepřipěká. Je vhodný i na cukrářské produkty a těsta.

BBQ Grill

Litínový gril perforovaný s nepřilnavou úpravou.



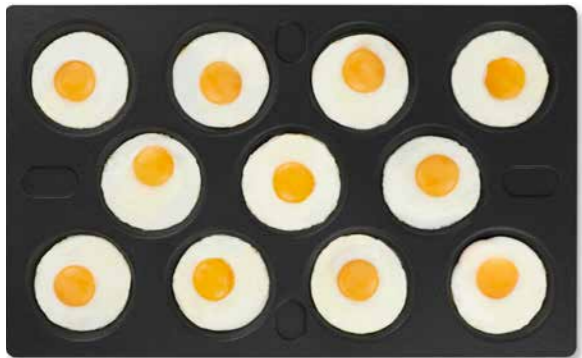
Artikl	OA03-0105 GN 1/1
Použití	grilování, opékání
Teploty*	190–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	steaky, grilovaná zelenina, ryby, opékání a zatažení masa

TIPY šéfkuchaře

Díky perforaci se maso a zelenina grilují rovnoměrně ze všech stran. Gril je potřeba nejdříve rozehrát. Je vhodný pro À la carte kuchyni. Nahradí grilovací tál.

Vision Snack

Hliníkový plech s nepřilnavou úpravou s 6 nebo 11 pozicemi.



Artikl	OA03-0021 GN 1/1 (11 ks) OA03-0020 GN 2/3 (6 ks)
Použití	smažení, pečení, pošírování, zapékání
Teploty*	120–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim, režim Pára
Vhodné na	smažená vejce, lívance, placky, housky na hamburger, omelety, palačinky, zapékané produkty

TIPY šéfkuchaře

Díky litině a hliníku dobře vede teplo a peče rovnoměrně. 11 vajec za 4 minuty. Housky na hamburgery mají stejný tvar. Vhodný na snack, snídane nebo bufet.

11 ks: vnější průměr 10,5 cm | vnitřní 8,5 cm
6 ks: vnější průměr 11 cm | vnitřní 8,2 cm

Vision Grill Diagonal

Litínový gril plný s nepřilnavou úpravou. Dva povrchy grilu (diagonální drážky, hladký).



Artikl	OA03-0014 GN 1/1
Použití	grilování, opékání
Teploty*	180–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	steaky, grilovaná zelenina, ryby

TIPY šéfkuchaře

Strana s drážkami je vhodná na grilování masa, rovná strana se hodí na přípravu pizzy. Gril je potřeba přehřát.

Vision Grill

Litínový gril plný s nepřilnavou úpravou. Dva povrchy grilu (mřížka, hladký).



Artikl	OA03-0010 GN 1/1 OA03-0012 GN 2/3
Použití	grilování, opékání, pečení
Teploty*	180–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	steaky, grilovaná zelenina, ryby, pizza, foccacia, slané a sladké koláče

TIPY šéfkuchaře

Strana s mřížkou je vhodná na grilování masa, steaků, ryb a zeleniny. Rovná strana se hodí pro přípravu pizzy, slaných koláčů a pečiva. Gril je potřeba přehřát.

Vision Frit Lotan

Fritovací plech s unikátní patentovanou povrchovou úpravou Lotan®.



Artikl	OA03-0109 GN 1/1 (hloubka 40 mm) OA03-0110 GN 2/3 (hloubka 40 mm) **
Použití	fritování bez tuku, pečení, smažení
Teploty*	180–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	hranolky, brambory, krokety, obalované předsmažené produkty

TIPY šéfkuchaře

Otevřený síťový povrch na dně i po stranách zajišťuje rovnoměrné smažení, nepřilnavá vrstva je ideální pro smažení bez tuku. Mražené produkty se bez tuku na nerezu připěkají.

Vision Pan

Hliníková pánev s nepřilnavým povrchem, průměr 22 cm.



Artikl	OA03-0032 GN (22 cm) **
Použití	zapékání, pečení, smažení, gratinování
Teploty*	150–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	omeleta, frittata, buchty, dezerty, bramborový gratin, palačinky, zapékání zeleniny a masa

TIPY šéfkuchaře

Používáme často na zapékání masa a zeleniny, pečení dezertů (2–4 porce). V nádobě je možné také servírování, díky nepřilnavému povrchu se nic nepřipěká.

* Doporučené údaje

** Produkt na dotaz

Zapékací Lotan

Speciální slitina hliníku s unikátní patentovanou povrchovou úpravou Lotan®.



Artikl	OA03-0119 GN 1/1 (hloubka 55 mm) ** OA03-0114 GN 2/3 (hloubka 55 mm) ** OA03-0121 GN 1/1 (hloubka 100 mm) **
Použití	zapékání, pečení, gratinování
Teploty*	150–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	zapékání různých druhů těstovin, zeleniny, brambor

TIPY šéfkuchaře

Lze použít také na indukční plotnu. Díky speciální patentované povrchové úpravě Lotan® se produkty ani při vyšších teplotách nepřipékají.

Nerezový rošt

Nerezový rošt.



Artikl	OA03-0002 GN 1/1 OA03-0005 GN 2/3 OA03-0004 GN 2/1
Použití	pečení, zapékání, udržování v teple, pečení v atypických nádobách
Teploty*	50–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim, režim Pára
Vhodné na	pečení celých kusů masa, sušení

TIPY šéfkuchaře

Rošt používáme pro vkládání nestandardních nádob do konvektomatu nebo při uzení s udírnou Vision Smoker. Pěct lze také přímo na roštu - do spodního zásuvu doporučujeme dát plnou GN pro zachytávání tuku. Nerezový rošt lze umýt současně s programem automatického mytí.

Rošt na kuřata

Nerezový rošt na celou drůbež.



Artikl	OA03-0003 GN 1/1 (8 ks) HC99-9030 GN 2/3 (4 ks)
Použití	grilování, pečení drůbeže
Teploty*	150–220 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	grilovaná drůbež, kuře, křepelka, holub, malá kachna

TIPY šéfkuchaře

Stojan upevní drůbež tak, aby vzduch rovnoměrně proudil kolem celého masa, drůbež je pak ideálně grilována ze všech stran. Doporučujeme dolů do konvektomatu vložit plnou GN pro zachytávání tuku.

Vložka na knedlíky

Nerezový plech ve tvaru knedlíků.



Artikl	OA01-0155 GN 1/1 (3 ks)
Použití	vaření knedlíků, 3x 600–800 g
Teploty*	95–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření různých druhů knedlíků

TIPY šéfkuchaře

Před vařením doporučujeme vymazat tukem. Díky zaoblenému povrchu mají knedlíky stejný tvar jako by se vařily ve vodě.

Vložka na knedlíky

Nerezový plech ve tvaru knedlíků.



Artikl	OA01-0156 GN 1/1 (5 ks)
Použití	vaření knedlíků, 5x 400–600 g
Teploty*	95–130 °C
Technologie*	režim Pára
Vhodné na	vaření různých druhů knedlíků

Plech hliníkový děrovaný (teflon)

Hliníkový plech s teflonovou úpravou.



Artikl	OA01-0087 GN 1/1
Použití	pečení, bagety
Teploty*	150–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	pečení různých druhů pečiva a cukrářských výrobků

TIPY šéfkuchaře

Při použití není potřeba používat žádný tuk, nepřilnavý povrch.

Vision Pizza Stone

Šamotová deska z přírodního materiálu (podélné drážky, hladká strana).



Artikl	OA03-0022 GN 1/1
Použití	pečení pizzy, pečiva, chleba
Teploty*	150–300 °C
Technologie*	režim Horký vzduch
Vhodné na	pizza, pečivo, chléb, sušenky

TIPY šéfkuchaře

Vhodná volba pro pečení bez tuku. Vyhnete se investici do pizza pece.



PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ PLECHY

Rozměr těchto plechů odpovídá pekařské normě 400 x 600 mm. Perfektně se hodí do pekařské a cukrářské pece Retigo DeliMaster. Plechy jsou vyrobeny z různých materiálů s výbornými vodivými vlastnostmi tak, aby byla co nejlépe zajištěna distribuce tepla po jejich povrchu. To zajistí perfektní propečení pokrmu i bezvadnou rovnoměrnost.

Přehled velikostí

GN 600x400

Vision Grill Diagonal

Litínový gril plný s nepřílnavou úpravou. Dva povrchy grilu (diagonální drážky, hladký).



Artikl	OA03-0016 GN 600 x 400 **
Použití	grilování, opékání
Teploty*	180–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	grilování zeleniny, steaků, ryb, pečení a rozpékání pečiva, pizza

TIPY šéfkuchaře

Strana s drážkami je vhodná na grilování masa, rovná strana se hodí na přípravu pizzy. Gril je potřeba předehřát.

Nerezový rošt

Nerezový rošt.



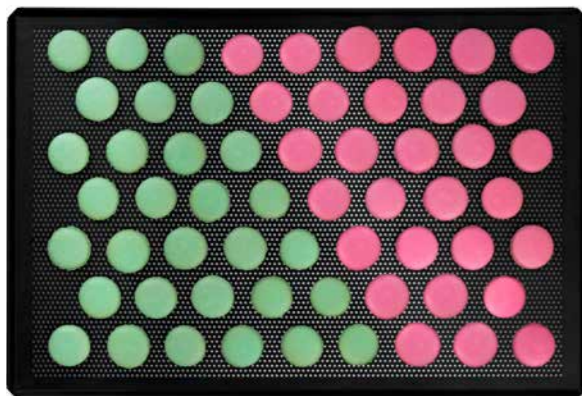
Artikl	OA03-0001 GN 600 x 400
Použití	pečení, zapékání, udržování v teple, pečení v atypických nádobách
Teploty*	50–250 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim, režim Pára
Vhodné na	pečení dortových korpusů a jiných cukrářských forem

TIPY šéfkuchaře

Rošt používáme pro vkládání nestandardních nádob do konvektomatu nebo při uzení s udírnou Vision Smoker. Pěct lze také přímo na roštu - do spodního zásuvu doporučujeme dát plnou GN pro zachytávání tuku. Nerezový rošt lze umýt současně s programem automatického mytí.

Plech hliníkový děrovaný (teflon)

Hliníkový plech perforovaný s nepřílnavou úpravou.



Artikl	OA01-0086 GN 600 x 400
Použití	pečení pekařských a cukrářských produktů
Teploty*	100–220 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim, režim Pára
Vhodné na	croissanty, makronky, odpalované těsto, rolády, koláče, křehké těsto, listové těsto

TIPY šéfkuchaře

Nízké okraje a perforace plechu zajišťují rovnoměrné pečení v každém zásuvu. Nepřílnavá úprava je ideální pro produkty, které se jinak musejí péct na pečicím papíru.

Plech smaltovaný

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



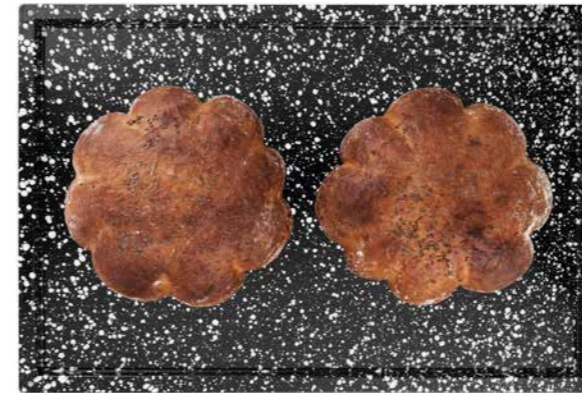
Artikl	OA01-0097 GN 600 x 400 (hloubka 20 mm)
Použití	pečení pečiva, chléb, bagety
Teploty*	100–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch, Kombinovaný režim
Vhodné na	pečení zeleniny, pečení pekařských a cukrářských produktů

TIPY šéfkuchaře

I v pekařské a cukrářské peci DeliMaster můžete s rozměrem plechu 600 x 400 mm péct zeleninu, maso a jiné produkty, které vyžadují plný plech.

Plech smaltovaný

Smaltovaný plech lisovaný vyrobený z 1 mm nerezové oceli a smaltu.



Artikl	OA01-0098 GN 600 x 400 (hloubka 40 mm)
Použití	pečení pečiva, chléb, bagety
Teploty*	100–230 °C
Technologie*	režim Horký vzduch
Vhodné na	pečení zeleniny a pekařských produktů

TIPY šéfkuchaře

Používáme pro pečení zeleniny, masa a jiných produktů, které vyžadují plný plech.

retigo[®]

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Tel.: +420 571 665 511
Fax: +420 571 665 554
E-mail: prodej@retigo.cz
www.retigo.cz

Obchod: +420 571 665 532, +420 571 665 531 **Servis:** +420 571 665 560 **Odborný kuchař:** +420 736 739 694